



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pannestekt laks med rask kimchi og jasminris

Rask kimchi

1 stk rødløk
2 stk gulrøtter
200 g delt kinakål
½ pakke srirachausaus
1 pakke sesamfrø
2 ss soyasaus ^B
1 ss eddik 7 % ^B

Jasminris

135 g jasminris

Pannestekt laks

270 g laksefilet
1 ss smør ^B

pepper ^B

olje ^B

salt ^B

^B Basisvare

- 1. Rask kimchi:** Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Skrell og riv gulrøttene på et rivjern. Skyll og kutt kinakålen i strimler. Bland sammen ønsket mengde av srirachausausen (den er sterk), sesamfrøene, 2 ss soyasaus, 1 ss eddik og smak til med litt salt. Vend inn rødløken, kinakålen og gulrøttene. La kimchien stå på benken fram til servering, rør om av og til.
- 2. Jasminris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 3. Pannestekt laks:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Krydre fisken med salt og pepper, og stek den i 3–4 minutter på hver side, eller til den flaker seg ved et lett trykk med fingeren. Steketiden avhenger av tykkelsen på fisken. Tilsett 1 ss smør mot slutten av steketiden.
- 4. God middag!**

TIPS!

Om det ikke frister med kimchi, stek grønnsaken i en stekepanne med litt smør. Vær oppmerksom på at srirachausausen er veldig sterk. Ta heller litt for lite enn for mye.